

FreshSaver®

Guide de référence

Enregistrer votre appareil est rapide et facile au www.prodregister.com/foodsaver. Quand vous utilisez notre site Web pour le faire, vous êtes admissible à certaines offres de lancement de sacs et d'accessoires. Voyez la carte incluse dans la boîte.

Pour plus de renseignements de sécurité et conseils pratiques, consultez ce Guide de référence ou visitez notre site Web au www.foodsaver.com.

Caractéristiques du système d'emballage sous vide FreshSaverMD à main

Forme ergonomique

Témoin lumineux de charge

Bouton de mise en marche

Réservoir
(Amovible pour un nettoyage facile)

Adaptateur-chargeur FreshSaverMC

Prise de charge

*Par rapport aux aliments non enveloppés.

AVEC MODÈLES CHOISIS SEULEMENT

Adaptateur de contenant FoodSaverMC
Convient à tous les contenants d'emballage sous vide FoodSaverMC.

Socle de recharge FreshSaverMC

www.foodsaver.com 1 877 804-5383

Nos félicitations...

Vous allez désormais profiter des avantages «fraîcheur» de l'appareil d'emballage sous vide FoodSaver[MD] FreshSaver[MD] à main. La marque numéro 1 de l'emballage sous vide. Pendant des années, les soude-sacs FoodSaver[MD] ont aidé des millions de foyers à préserver la fraîcheur de leurs provisions au réfrigérateur, congélateur et garde-manger. Le système à main FreshSaver[MD] est étudié pour évacuer tout l'air des sacs à glissière et contenants FoodSaver[MD] spéciaux. Le FreshSaver[MD] à main est le système compact et pratique de tous les jours.

Directives générales

Emballage sous vide et salubrité des aliments

L'emballage sous vide évacue la quasi totalité de l'air des sacs à glissière scellés et des contenants hermétiques, et prolonge la fraîcheur des denrées; ceci réduit l'oxydation qui altère valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble. Il freine la croissance des microorganismes pouvant être source de contamination.

Moisissures – Faciles à identifier en raison de leur feutrage, elles ont besoin d'oxygène pour proliférer. L'emballage sous vide se révèle donc parfait pour freiner leur croissance.

Levures – Causent la fermentation, identifiée à l'odeur et au goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se multiplier. Elles croissent avec ou sans air. Alors que la réfrigération ralentit leur multiplication, la congélation l'arrête totalement.

Bactéries – Causent une odeur désagréable, la décoloration ou une texture lisse et gluante. Sous conditions favorables, *Clostridium botulinum* (à l'origine du botulisme) peut croître sans air et parfois ne pas être détectée par l'odeur ou le goût. Bien que rare, cette bactérie présente des dangers réels.

Les basses températures sont vitales pour maintenir de la salubrité des aliments.

Soulignons que l'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation et qu'il ne peut inverser la détérioration des aliments. Il ne fait que ralentir l'altération de la qualité. Prédire combien de temps les aliments garderont leur saveur, texture et apparence optimale est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

Avertissement de sécurité

Utilisez les aliments périssables frais dès que possible après leur achat. Même convenablement rangés, ils perdent de leur fraîcheur et de leur valeur nutritive lorsque gardés trop longtemps.

Conseils de préparation

Fromages à pâte dure
Emballez-les sous vide en fin d'emploi pour qu'ils restent frais.

IMPORTANT: Les fromages à pâte molle ne devraient jamais être emballés sous vide.

Produits de boulangerie
Emballez de préférence les produits mous et légers dans des contenants FoodSaver[MD] afin qu'ils gardent leur forme.

Mode d'emploi

Charge de l'appareil à main: Veuillez charger l'appareil à main au moins 24 heures avant son utilisation initiale. L'inobservation de cette recommandation écourtera la durée de service de la batterie. Le témoin lumineux de charge luit quand l'appareil est branché.

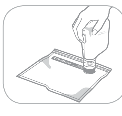
IMPORTANT: S'il s'accumule du liquide dans le réservoir, cessez de faire le vide quand le liquide atteint le repère «max».*

Scellage des sacs à vide à glissière FoodSaver^MD



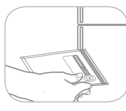
Étape 1
Remplissez et fermez le sac à glissière

Mettez l'aliment dans un sac à glissière FoodSaver^MD puis posez le sac à plat, le cercle vert étant orienté vers le haut; pressez fermement la glissière pour commencer à la fermer. Glissez le doigt le long de la glissière pour fermer le sac.



Étape 2
Faites le vide

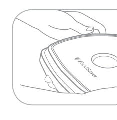
Pressez le FreshSaver^MD sur le cercle vert du sac puis pressez DÉLICATEMENT le bouton de mise en marche.



Étape 3
Réfrigérez-le

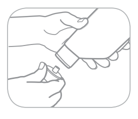
Placez le sac rempli au réfrigérateur ou garde-manger.

Scellage des boîtes à charcuterie FoodSaver^MD

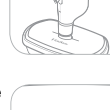


Étape 1
Remplissez et fermez la boîte

Placez l'aliment dans la boîte à charcuterie FoodSaver^MD posée sur une surface plane. Mettez le couvercle et faites pression sur lui des deux mains afin de l'adapter en vue du scellage.



Étape 2
Fixez l'adaptateur pour contenants FoodSaver^MD au bout de la buse d'aspiration – il suffit de l'enfoncer tel qu'illustré.



Étape 3
Évacuez l'air

Une fois l'adaptateur de contenant FoodSaver^MD en place, mettez le bout de la buse d'aspiration du FreshSaver^MD sur la valve grise du couvercle du contenant. Pressez le bouton de mise en marche et évacuez l'air pendant 10 secondes. Le contenant peut alors être rangé. Repérez la «fossette de fraîcheur» – elle vous signale que l'air a été éliminé du contenant.



Étape 4
Cassez le vide

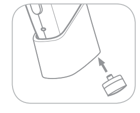
Pour casser le vide, il suffit de lever délicatement la patte du couvercle pour débloquer la valve d'aspiration/évacuation de l'air.

*Les sacs ne sont pas destinés aux liquides.

Soins, entretien et dépannage

Adaptateur de contenant

1. Cet adaptateur se range commodément au fond du socle de recharge, tel qu'illustré. (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

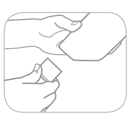


Soins et entretien

1. Débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage.
2. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
3. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les éléments de l'appareil, ils risqueraient de rayer la surface et d'abîmer les joints de caoutchouc noir.
4. Utilisez un détergent liquide à vaisselle doux et un linge humidifié tiède pour décoller les résidus alimentaires dans et autour des éléments.
5. Videz le réservoir en fin d'utilisation. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude. Séchez-le à l'air avant de le replacer.

IMPORTANT:

Pour séparer le réservoir de la buse d'aspiration, tenez la buse d'une main puis tirez le réservoir tout droit de l'autre main, jusqu'à ce qu'il soit libéré.



Contenant FoodSaver[MD]

1. Le contenant peut être lavé dans le panier du haut du lave-vaisselle. Vous pouvez aussi le laver ainsi que son couvercle à l'eau savonneuse chaude, les rincer et les assécher à fond.
2. N'essayez pas de retirer le purgeur de caoutchouc gris.
3. Les boîtes FoodSaver[MD] se lavent dans le panier du haut du lave-vaisselle.
4. Les boîtes FoodSaver[MD] peuvent passer au four à micro-ondes.

Dépannage

L'appareil ne démarre pas quand le bouton de mise en marche est pressé

1. Assurez-vous que l'appareil soit chargé.

L'appareil démarre mais le sac n'épouse pas la forme des aliments

1. Assurez-vous que la glissière soit fermée. Glissez le doigt sur toute sa longueur.
2. La valve d'aspiration n'est pas sur une surface plane. Repositionnez le sac afin que la valve soit à plat et qu'il n'y ait pas de particules d'aliments sous elle.
3. Ne remplissez pas le sac à l'excès.
4. N'ouvrez pas le sac avec une force excessive qui pourrait endommager la glissière.

Le contact buse de vide et valve d'aspiration n'est pas parfait

1. La buse de vide doit être centrée sur le cercle vert et placée à plat sur la valve d'aspiration. Pressez DÉLICATEMENT – presser trop fort ne soutirera pas l'air du sac.

L'air avait été évacué du sac, mais maintenant il s'est réinfiltré

1. Vérifiez la glissière et la valve du sac. Des débris d'aliments qui y sont coincés pourraient causer une fuite et laisser réinfiltrer l'air.
2. Du liquide ou des particules d'aliments, le long des bords soudés de la glissière ou sous la valve, peuvent empêcher le scellage. Essuyez l'intérieur du sac à proximité de la glissière et sous la valve puis réessayez.
3. Si vous emballez des aliments à pointes saillantes, le sac peut être perforé. Utilisez un sac neuf, enveloppez l'article de matériau amortisseur, tel un essuie-tout, et réessayez.

Le vide ne se fait pas dans le contenant FoodSaver[MD]

1. Vérifiez qu'il n'y ait pas de particules alimentaires sur le joint de caoutchouc du couvercle.
2. Vérifiez que le bord du contenant ne soit ni fissuré ni éraflé. Tout interstice empêche l'herméticité. Si vous avez besoin d'aide:

1-877-777-8042 (États-Unis)
1 877 804-5383 (Canada)

Précautions et conseils pratiques

Consignes importantes

Par mesure de sécurité, observez toujours ces précautions lors de l'emploi du FreshSaverMD:

1. Lisez attentivement le mode d'emploi décrit dans la notice. Lisez toutes les instructions du manuel avant l'emploi.
2. N'employez l'appareil ni sur une surface chaude ou mouillée ni dehors.
3. **ATTENTION:** Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez pas de pièces de l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Pour débrancher le FreshSaverMD, tirez l'adaptateur hors de la prise de courant. Ne tirez pas le cordon d'un coup sec.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est abîmé, s'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Communiquez avec le service à la clientèle au numéro indiqué au bas de la page.
6. N'employez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné. **Servez-vous uniquement de l'adaptateur-chargeur fourni avec l'appareil.**
7. Redoublez de vigilance si vous utilisez l'appareil près d'enfants. Interdisez-leur d'utiliser l'appareil comme jouet.
8. Attention: Un cordon court est fourni pour éviter de s'empêtrer les pieds ou de trébucher. L'emploi d'un cordon prolongateur est permis à condition que ses caractéristiques électriques soient au moins identiques à celles de l'appareil. Un tel cordon ne doit pas pendre, afin qu'il ne puisse pas faire trébucher et que les enfants ne risquent pas de le tirer.
9. Gardez l'adaptateur, le cordon d'alimentation et l'appareil à main à l'écart des surfaces chaudes.
10. Les batteries NiCd doivent être recyclées et éliminées selon les règlements nationaux et municipaux. **NE PAS les incinérer ou les exposer à hautes températures ou liquides chauds.**

Conseils importants

1. L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve et la stérilisation. Les denrées périssables emballées doivent toujours être réfrigérées.
2. Pour obtenir les résultats optimaux n'employez que les sacs à glissière et contenants de marque FoodSaverMD.
3. Durant l'emballage sous vide dans les sacs à glissière, un peu de liquide, des miettes ou particules alimentaires peuvent être aspirées dans la valve, ce qui peut provoquer une fuite d'air. Pour éviter la fuite, agissez comme suit:
   a. Soupes, sauces et liquides: mettez-les dans un contenant et réfrigérez-les. Sceller un liquide dans un sac à glissière est <u>DÉCONSEILLÉ</u>.
   b. Poudres et produits granuleux: évitez de trop remplir les sacs ou employez un contenant. Alternative: placez un filtre papier ou un essuie-tout sur les aliments, sous la valve, avant de faire le vide.
   c. Veillez à ce que la glissière soit bien fermée et que des particules alimentaires ne la souillent pas – ces particules pourraient causer une fuite nuisant à l'étanchéité à la longue.
4. Veillez à ce que le réservoir soit en place durant le fonctionnement. Ne tentez pas d'employer l'appareil sans que le réservoir ne soit en place.
5. Lors de l'emploi de contenants, un vide d'au moins 2,5 cm doit être prévu au haut.

Pour l'usage domestique
GARDEZ CES INSTRUCTIONS
www.foodsaver.com / 1 877-804-5383

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement «JCS») garantit que pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat, cet article sera exempt de tout vice de matériaux et de fabrication. JCS se réserve le droit de réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera par un article ou composant neuf ou réusiné. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction électrique ou mécanique du produit, sous peine d'annuler la garantie.

Cette garantie est valable pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial; elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, centres de service et détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni l'endommagement attribuable à la négligence, l'utilisation abusive de l'article, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, le non-respect du mode d'emploi, le démontage, la réparation ou l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service JCS agréé. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS décline toute responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou statutaire. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite concernant la qualité commerciale ou l'aptitude à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, statutaire ou autre.

JCS décline toute responsabilité de dommages de n'importe quelle nature émanant de l'achat, emploi ou emploi abusif ou incapacité d'utiliser l'article, avec inclusion de dommages accessoires, spéciaux, indirects ou semblables, ou perte de profits, ou de toute violation contractuelle, fondamentale ou autre, ou de toute demande portée contre l'acheteur par n'importe quelle autre partie.

Certains États, provinces et juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État, d'une province ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir du service en vertu de la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou vous aimeriez obtenir du service en vertu de la garantie, composez le 1 800 777-8042 et l'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou vous aimeriez obtenir du service en vertu de la garantie, composez le 1 877 804-5383 et l'adresse d'un centre de service proche vous sera fournie.

Sacs et contenants: JCS n'offre aucune garantie, expresse ou tacite, écrite ou orale, et aucune garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier en ce qui concerne les sacs et les contenants.

Aux États-Unis, la présente garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, la présente garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout problème ou réclamation en ce qui concerne l'article, veuillez écrire au Service à la clientèle.

NE RETOURNEZ L'ARTICLE NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

Des questions? Visitez www.foodsaver.com pour obtenir des conseils pratiques d'emballage sous vide et commander sacs ou contenants ou appelez au 1-877-777-8042 (États-Unis), 1 877-804-5383 (Canada)

 Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, du 20B Hereford St. à Brampton (Ontario) L6Y 0M1.
GSC-IC021010-1095027 Imprimé en Chine P.N. 140290